

GEOGRAPHICAL INDICATION OF OLIVE OIL FROM RIO GRANDE DO SUL: POTENTIAL AND CHALLENGES

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE AZEITE DE OLIVA DO RIO GRANDE DO SUL: POTENCIALIDADES E DESAFIOS

Caroline Bagesteiro dos Santos¹; Larissa Pierozan²; Lisiane Lisboa Barros³; Thayane Nunes da Silva de Souza⁴; Kelly Lissandra Bruch⁵

¹ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT - carolbagesteiro@gmail.com

² Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT - larissa.pierozan@gmail.com

³ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT - lisiane.lisboa.barros@gmail.com

⁴ Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT - thayanenuness@gmail.com

⁵ Professora vinculada ao Programa de Pós-Graduação de Agronegócio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e ao Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação- PROFNIT - kellybruch@gmail.com

Resumo

O objetivo do presente estudo é analisar a viabilidade do reconhecimento do azeite de oliva do Rio Grande do Sul como potencial Indicação Geográfica. E, deste modo, compreender a situação atual da produção de azeite de oliva no Estado, apresentando um diagnóstico preliminar do potencial para reconhecimento de uma indicação de procedência (IP) ou denominação de origem (DO) e/ou a melhor forma de estruturar eventual signo distintivo de uso coletivo a ser adotado pelos produtores. Para tanto, foram analisados documentos referentes à produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul e conduzidas entrevistas com produtores da região, secretarias estaduais e associação representativa. As informações obtidas foram utilizadas para responder ao questionário adaptado da metodologia Sebrae. Após, foram apresentadas breves considerações sobre o percentual obtido em cada critério do questionário, além de sugestões de como auxiliar no reconhecimento da produção de azeite no Estado. Verificou-se que, neste momento, ainda não há reconhecimento o suficiente do azeite de oliva do Rio Grande do Sul no mercado, mas que a adoção de uma marca coletiva ou de certificação podem auxiliar na difusão do produto perante o consumidor e contribuir para que futuramente sejam preenchidos os requisitos para uma indicação de procedência.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; Marca Coletiva; Marca de Certificação; Azeite de Oliva; Rio Grande do Sul.

Abstract

The objective of this study is to analyze the feasibility of recognizing the olive oil from Rio Grande do Sul as a potential Geographical Indication. Thus understanding the current situation of olive oil production in the State, presenting a diagnosis of the potential of a geographical indication or

denomination of origin and the best way to structure a possible distinctive sign of collective use to be adopted by producers. Documents referring to the production of olive oil in Rio Grande do Sul were analyzed and interviews were conducted with producers in the region, state departments and a representative association, for this purpose. The information obtained was used to answer the questionnaire adapted from the Sebrae methodology. Afterwards, brief considerations were presented on the percentage obtained in each criteria of the questionnaire, besides suggestions on how to help in the recognition of olive oil production in the State. It was verified that, at this moment, there is still not enough recognition of the olive oil from Rio Grande do Sul in the market, but that the adoption of a collective or certification trademark can help in the diffusion of the product before the consumer and contribute to the fulfillment of the requirements for a geographical indication.

Keywords: Geographical Indication; Collective Mark; Certification Mark; Olive Oil; Rio Grande do Sul.

1. Introdução

A origem do azeite de oliva data de mais de 6 mil anos. Contudo, o plantio das oliveiras no Brasil para fins comerciais começou há pouco menos de 20 anos (VERDE LOURO, 2020). Nesse cenário, o Rio Grande do Sul tem se destacado no país como o Estado que mais produz azeite de oliva, chegando ao patamar de produção equivalente a 80% da área plantada no Brasil (REVISTA SABORES DO SUL, 2022).

A safra gaúcha tem batido recordes de produção a cada ano que passa, e em face da qualidade deste azeite, ele tem se destacado como um dos melhores do mundo, segundo a revista Forbes (2022). Por esse motivo, o Ibraoliva (Instituto Brasileiro de Olivicultura) juntamente com a Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia (Sict) criou em 2022 o selo *Ibraoliva Produtos Premium – Origem e Qualidade*, demonstrando a excelência do azeite de oliva produzido em solo riograndense (IBRAOLIVA, 2022).

Nesse sentido, o presente estudo visa realizar a análise de viabilidade do reconhecimento do azeite de oliva do Rio Grande do Sul como potencial Indicação Geográfica. E, deste modo, compreender a situação atual da produção de azeite de oliva no Estado, apresentando um diagnóstico da potencialidade de uma indicação de procedência (IP) ou denominação de origem (DO) e a melhor forma de estruturar eventual signo distintivo a ser adotado pelos produtores. Para alcançar esses objetivos o presente estudo está dividido em quatro partes: (i) referencial teórico; (ii) metodologia; (iii) resultados e discussão; e (iv) considerações finais.

2. Referencial teórico

Para compreender o cenário dos signos distintivos aplicáveis ao reconhecimento da produção de uma coletividade, faz-se necessário conceituar de forma breve os mecanismos de proteção. Esses

registros são reconhecidos pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, se preenchidos os requisitos previstos na Lei 9.279/96, a Lei da Propriedade Industrial - LPI.

De acordo com Bruch, *et al* (2015, p. 233) “*Signos distintivos com característica de uso coletivo podem ser uma alternativa para produtores que, por meio de esforços e marcas individuais, dificilmente chegariam ao mercado devido aos altos custos de divulgação*”. Neste cenário de signos distintivos coletivos, se enquadram as indicações geográficas, as marcas coletivas e as marcas de certificação. Segundo Bruch e Kretschmann (2014, p. 2), a Indicação Geográfica, assim como as marcas, são importantes para diferenciar bens, demonstrando ao consumidor que um produto ou serviço é diferente do outro, em razão da origem e qualidade.

A Indicação Geográfica (IG) identifica produtos ou serviços originários de uma região geográfica delimitada, que possuem uma qualidade, reputação ou outras características que sejam essencialmente atribuíveis à sua origem geográfica, conforme art. 22, do Acordo sobre os aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados com o comércio - ADPIC, promulgado pelo Decreto 1.355/94. Assim, de acordo com Gurgel (2005, p. 55), a IG é uma forma de proteger e valorizar a produção de determinada região e de garantir que o consumidor esteja adquirindo um produto autêntico e de qualidade.

No Brasil, a IG, segundo o art. 176 da LPI, pode ser classificada em: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Considera-se IP o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade do território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou serviço (Art. 177, LPI). Já a DO é atribuída a produtos ou serviços cujas qualidades e características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (Art. 178, LPI). Por sua vez, a Portaria INPI nº 04/2022 estabelece as condições e critérios para o registro junto ao INPI.

A Marca Coletiva, por sua vez, é utilizada por um grupo ou associação de empresas ou produtores de uma determinada região ou de um setor específico para identificar os produtos ou serviços produzidos por seus membros (INPI, 2023). Já a Marca de Certificação, segundo o art. 123, inciso II da LPI, serve para atestar a conformidade de um produto ou serviço com determinadas normas ou especificações técnicas, notadamente quanto à qualidade, natureza, material utilizado e metodologia empregada. Assim, a marca de certificação pode ser utilizada como um selo que atesta uma qualidade específica.

Dito isso, embora as similitudes no que tange aos requisitos qualidade e autenticidade, as proteções acima mencionadas possuem finalidades diversas, que, no entanto, podem ser concedidas ao mesmo produto ou serviço, de forma a complementar-se, oferecendo ao consumidor garantia

adicional de qualidade. Esses são os signos distintivos de uso coletivo e será realizado um diagnóstico da potencialidade a ser aplicada no azeite de oliva do Rio Grande do Sul.

3. Metodologia

O presente estudo, para atingir seus objetivos, utilizou o método descritivo exploratório. Em um primeiro momento, foram analisados diversos documentos referentes à produção de azeite de oliva no Rio Grande do Sul, compreendendo os tipos de azeite e o histórico da produção. Também foi feita uma análise dos produtores que receberam o selo “*Ibraoliva Produto Premium RS*” (SICT, 2022), uma iniciativa da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia - Sict, que consiste em verificar os produtores premiados, as suas localizações e, se independentemente de os produtos possuírem o selo, eles têm algum outro elemento que os identifiquem como sendo do Rio Grande do Sul.

No segundo momento, foram entrevistados quatro produtores de azeite de oliva, bem como dois representantes da Sict, um representante da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação - SEADPR e dois representantes da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - Uergs. O objetivo destas entrevistas foi entender como funciona a produção, se há alguma organização que os representa, quais são as iniciativas já realizadas e planejamentos futuros. Considerando que não são mencionados os nomes dos participantes da pesquisa, tampouco dados que possam identificá-los, conforme os termos do Art. 1º, parágrafo único, incisos I e VII, da Resolução nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde, o estudo ficou dispensado do registro e avaliação no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS).

As informações obtidas foram utilizadas para responder o questionário adaptado “*metodologia para identificação de potenciais indicações geográficas brasileiras*” desenvolvido pelo Sebrae (SEBRAE, 2020; GONÇALVES, 2016). O questionário adaptado (GONÇALVES, 2016) é composto por 28 questões, compreendendo dez critérios, os quais são divididos entre questões críticas e questões estruturais. As questões críticas avaliam as tendências de indicação de procedência e de denominação de origem. Já as questões estruturais examinam os critérios de notoriedade, de potencial agregação de valor, de necessidade de proteção, de territorialidade, de geração de emprego e renda, de governança, de método de produção e de pesquisa envolvida.

As respostas ao questionário seguem um padrão de pontuação pré-definida, cuja nota é atribuída considerando o atendimento ou não da questão suscitada, gerando uma tabela radar que exhibe os resultados de cada critério para avaliação da potencialidade da indicação geográfica. Esse resultado foi analisado frente ao referencial teórico e, a partir dessa análise, foi elaborado um

diagnóstico de possíveis caminhos a serem adotados para obtenção de uma indicação geográfica, bem como a utilização de outros signos distintivos que possam atender os interesses dos produtores da região.

4. Resultados e discussão

Este capítulo visa discorrer sobre o que foi observado tanto na análise dos documentos quanto na análise do conteúdo das entrevistas, visando responder o questionário do Sebrae. Para tanto, segue-se uma estrutura a partir do histórico da produção de azeite de oliva no Estado do Rio Grande do Sul, como se dá a produção, as características do produto e organização dos produtores. Após, foram apresentadas breves considerações sobre o percentual obtido em cada critério do questionário, além de sugestões de como auxiliar no reconhecimento da produção de azeite no Estado.

4.1. Histórico

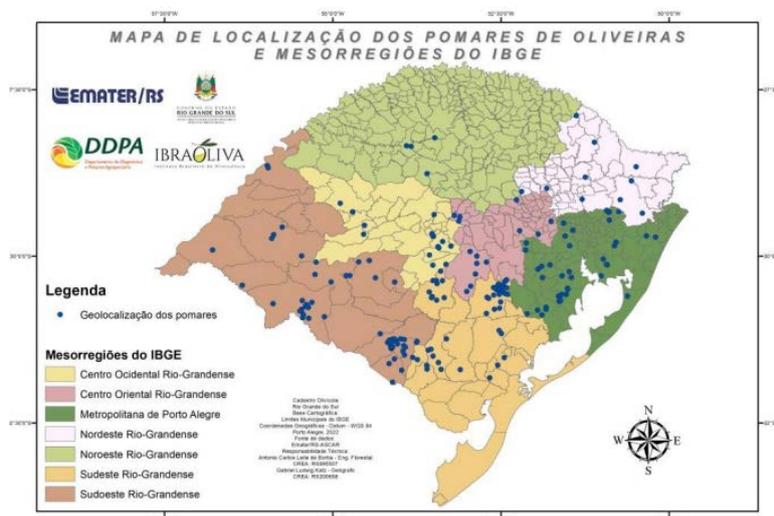
O plantio de oliveiras no Estado do Rio Grande do Sul em maior escala é recente, tendo, no ano de 2005, o Governo Estadual investido recursos, através da SEADPR, para a implantação de olivais. Todavia, ainda na época do Império, a Coroa Portuguesa proibiu o cultivo de oliveiras a fim de não gerar concorrência com os azeites portugueses, sendo que apenas a partir de 1939 começaram as iniciativas oficiais para a volta do plantio de oliveiras no Rio Grande do Sul. Houveram outros fomentos ao longo das décadas, mas foi somente a partir do investimento realizado em 2005 e do envolvimento da Emater e da Embrapa - que começaram a capacitar extensionistas e pesquisadores, que a produção e as pesquisas em olivicultura passaram a ser realizadas em maior escala (SEDPR, 2023).

O Estado do Rio Grande do Sul é noticiado na mídia como o maior produtor de oliveiras e de azeite de oliva do Brasil (G1, 2018), bem como recebe reconhecimento pela sua qualidade. Com o intuito de incentivar e valorizar o azeite de oliva produzido no Estado, dentro da iniciativa "Produtos Premium" vinculada à Sict (SICT, 2023), por requerimento do Ibraoliva (2022b) foi criado um selo específico para os azeites de oliva no ano de 2022. No primeiro edital, foram reconhecidos 73 produtos de 29 produtores (SICT, 2022).

Os 29 produtores reconhecidos estão sediados, principalmente, na metade Sul do Estado, tendo alguns produtores espalhados em outras regiões. Essa localização também corresponde à localização de pomares de olivais, conforme dados do cadastro olivícola do Rio Grande do Sul de 2022 (AMBROSINI, *et al*, 2022, p. 12). Ademais, a fim de estimular o turismo na olivicultura, foi criada, por meio da Lei Estadual n. 15.309/2019, a Rota das Oliveiras que é "*formada por municípios*

com expressão no cultivo de oliveis bem como na produção de azeites e conservas” (art. 2º). Conforme informações do Programa Estadual de Desenvolvimento da Olivicultura - Pró-Oliva, há previsão de ampliação dos municípios que farão parte da rota.

Figura 1 - Localização pomares de oliveira no RS

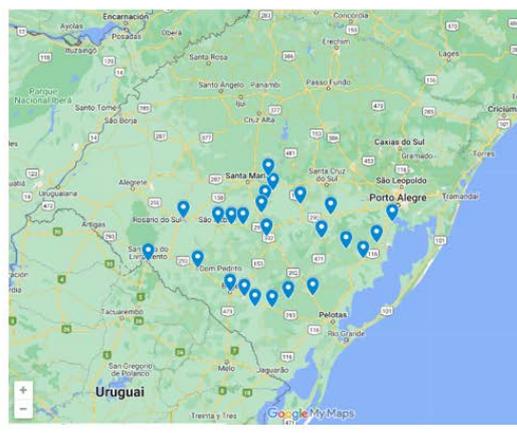
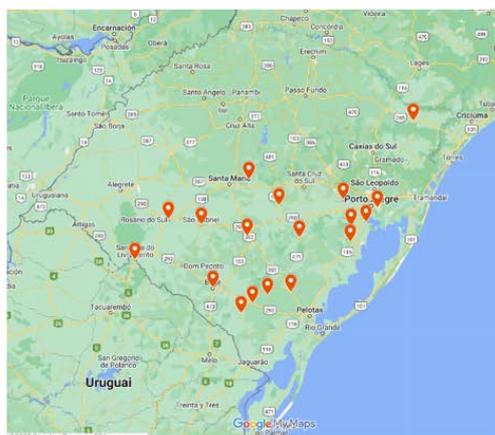


Fonte: AMBROSINI, *et al* (2022).

Figura 2 - Mapas de distribuição de produtores no RS

Produtores azeite de oliva com selo premium em 2022

Rota das Oliveiras - Lei Estadual n. 15.309/2019



Fonte: elaborado pelas autoras com a ferramenta Google My Maps

Apesar de já existir uma região reconhecida no mercado (Rota das Oliveiras), ela ainda está sendo definida. Esta definição dependerá dos critérios a serem utilizados, seja em razão do território de plantio das oliveiras, seja em razão do local de extração do azeite, também conhecidos como lagares, seja em razão das características edafoclimáticas das regiões onde estes oliveis estão sendo implantados.

4.2. Método de produção

O azeite de oliva é extraído do fruto da oliveira, através de processos mecânicos ou físicos. A Instrução Normativa n. 01/2012 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa define os tipos de azeite de oliva segundo suas características físico-químicas e sensoriais. É considerado extravirgem quando o azeite possui acidez de até 0,8% e contém outros parâmetros como índice de peróxido, absorção UV, conforme tabela abaixo:

Tabela 1 - Limites de referência para as análises químicas dos diferentes tipos de azeite de oliva virgem.

Grupo		Azeite de Oliva Virgem		
		Extravirgem	Virgem	Lampante
Tipo				
Acidez Livre (%)		≤ 0,80	≤ 2,00	> 2,00
Índice de peróxidos (mEq/Kg)		≤ 2,00	≤ 2,00	*
Extinção específica no	270nm	≤ 0,22	≤ 0,25	*
Ultravioleta	Delta K	≤ 0,01	≤ 0,01	*
	232nm	≤ 2,50	≤ 2,60	*

Fonte: GARCIA, 2018

É importante destacar que a qualidade do azeite de oliva extravirgem depende não apenas destes parâmetros, mas também das condições de cultivo, colheita e processamento. A colheita das azeitonas ocorre anualmente, entre o final do verão e o início do outono. No Brasil, em especial no Estado do Rio Grande do Sul, acontece entre o final do mês de fevereiro e o início do mês de abril.

No entanto, até o momento, não foi identificado por parte dos produtores da região ou ainda, pela cadeia produtiva em geral, um regulamento específico de produção que defina critérios objetivos para a elaboração do produto no Estado do Rio Grande do Sul. Embora não exista regulamento, os produtos são elaborados de acordo com as práticas de produção vigentes e são fiscalizados pelo Mapa, que, além de verificar a sua qualidade, realiza testes sensoriais.

Além disso, nas respostas obtidas, constatou-se que muitos produtores contam com o auxílio de engenheiros agrônomos para auxiliar nas técnicas de cultivo, além de azeitológicos para acompanhar o processo produtivo e conservação do azeite. Todavia, até o momento, não existe nenhum estudo conclusivo que comprove a existência de um método de produção diferenciado e característico da região do Rio Grande do Sul.

4.3. O produto

a) Características do azeite de oliva

Além das características físico-químicas mencionadas acima, o azeite de oliva extravirgem também possui características sensoriais, nas quais são avaliadas o odor, o sabor, e em especial o atributo frutado, segundo Instrução Normativa n. 01/2012 do Mapa. A avaliação sensorial é realizada

por meio de um painel em que os atributos desejados são amargor, frutado e picância (SANTOS, 2022). Aponta-se que além de ser um indicador de qualidade, esses atributos podem diversificar de acordo com a variedade da oliveira utilizada para extração do azeite (ALMEIDA, 2022, p. 73).

Em entrevistas com diferentes produtores, obteve-se a resposta de que o resultado estaria ligado a fatores agroclimáticos, como o clima e o solo. Dessa forma, segundo eles, o azeite de oliva extravirgem produzido no Rio Grande Sul possui sabor marcante e características de frutado, amargor e picância mais presentes. No entanto, não foram encontrados estudos até a presente data comprovando que o produto de fato contenha essas características mais predominante comparado com o azeite extraído da azeitona cultivada em outras regiões.

Como qualquer tipo de produção agrícola, o clima e terreno afetam a colheita e o produto final. Deste modo, de safra para safra, podem ocorrer variações de sabor da azeitona, o que reflete, consequentemente, no sensorial do azeite.

No estudo realizado por Almeida (2022, p. 95), ao questionar produtores olivícolas sobre interesse em indicação geográfica, obteve como retorno de que o *terroir* seria diferenciado, bem como que cada terreno teria seu microclima e características do solo que afetam na produção e qualidade do azeite extraído do fruto cultivado nessas regiões. Entretanto, ainda não há estudos comprovando que o *terroir* do Estado do Rio Grande do Sul tenha alguma característica específica que afete o produto final. Dito isso, em contato com representantes da Uergs que auxiliaram a organizar o projeto de extensão “Oliva - Desvendando o Azeite Extravirgem por Painel Sensorial” em 2022 (UERGS, 2022) mencionaram que há interesse em iniciar estudos sobre as características sensoriais do azeite de oliva produzido no Estado a fim de observar se ele possui atributos específicos e relacionados ao *terroir*.

Quanto aos atributos físico-químicos do azeite de oliva produzido no Estado do Rio Grande do Sul, há estudos demonstrando que ele apresenta alta qualidade e está dentro dos padrões regulatórios (RODEGHIERO, 2016, p. 64). Também se localizou um estudo inicial sobre as características dos ácidos graxos do azeite de oliva cultivados na região da Campanha (SANTIAGO, *et al*, 2017), porém, em razão do estado preliminar, ele observou apenas o perfil lipídico do azeite, sem compará-lo com os produzidos em outras localidades. Logo, não foram encontrados estudos comparando o produto com os produzidos em outras regiões a fim de verificar se o produto possui características específicas, em especial, decorrentes do *terroir*.

b) Quantidade de produção e envolvimento da sociedade

O Rio Grande do Sul é atualmente o maior produtor de azeite de oliva do Brasil e responde por 75% da produção do país. Em uma comparação entre o segundo Cadastro Olivícola do Rio Grande

do Sul (disponibilizado em 2022) e o primeiro (disponibilizado em 2017), ocorreu um aumento na produção de azeite de quase 700% (LUSSANI, 2022). No cadastro de 2022, foram identificados 5.986 hectares com cultivo de oliveiras (aumento de 72%) e 321 produtores (aumento de 121%) (LUSSANI, 2022). Da área total, 3,4 mil hectares são produtivos. Atualmente, há 17 fábricas (lagares) e 70 marcas de azeite no Rio Grande do Sul (LUSSANI, 2022).

Além disso, a olivicultura também busca estimular o envolvimento com a sociedade por meio de eventos e feiras. Por exemplo, a Abertura Oficial da Colheita da Oliva é um evento que acontece todos os anos e tem como objetivo homenagear o trabalho dos olivicultores, viveiristas e fabricantes de azeite e demonstrar o potencial do Rio Grande do Sul para olivas e azeites de alta qualidade. Outro evento bastante relevante é a Feira do Azeite Novo, que acontece sempre no primeiro e no terceiro sábado do mês, em parceria com o Ibraoliva e a SEADPR, na cidade de Porto Alegre no Estado do Rio Grande do Sul (FAVERO, 2021).

c) Falsificação

Importa esclarecer que o azeite é o segundo alimento mais fraudado do mundo, ficando atrás apenas do pescado (G1, 2021), e por tal motivo, o Mapa tem intensificado suas operações na fiscalização e no combate às fraudes desse produto. Avaliando esse cenário, identificamos que existe falsificação do azeite de oliva em geral, mas não há evidências de fraude no sentido específico de indicar que o azeite seja de origem no Rio Grande do Sul, atribuindo a este falsa indicação de procedência

d) Reconhecimento

O Estado do Rio Grande do Sul é reconhecido por ser um dos maiores produtores de azeite em âmbito nacional. Entretanto, ao longo das entrevistas realizadas, ouvimos por parte de todos os entrevistados, de forma geral, que o consumidor que busca o azeite produzido no Estado faz parte de um público seletivo, que já possui conhecimento do que é um azeite de qualidade. Essas qualidades sensoriais estão associadas ao frescor do produto. E, segundo os entrevistados, o produto importado, em razão da cadeia de importação, até chegar na mesa do consumidor, não mantém mais essas características em razão do processo de degradação natural do produto.

Um estudo sobre hábitos de consumo e preferências dos consumidores de azeite de oliva no Rio Grande do Sul concluiu que o azeite português ainda é o mais consumido, estando o brasileiro em segundo lugar, sendo que dos que conhecem o produto nacional, 44% conhecem o azeite do Rio Grande do Sul (AMBROSINI, *et al*, 2019, p. 31). No entanto, o estudo traz algumas considerações do motivo dos consumidores ainda optarem pelo azeite português, que decorre, especialmente, em

razão da disponibilidade do produto, eis que “82% dos entrevistados compram o produto em supermercados, 6,5% diretamente do produtor e aproximadamente 7% compram em lojas especializadas” (AMBROSINI, *et al*, 2019, p. 23). Além disso, outra razão para a preferência do azeite português pode ser em razão da “familiaridade com o produto”, isto é, de estarem acostumados a consumir azeites com certas características ou defeitos (AMBROSINI, *et al*, 2019, p. 24-25).

Outra questão a ser suscitada é a própria forma de identificação do produto. Da lista de produtores que receberam o selo premium, ao entrar nas suas redes sociais ou verificar a embalagem do produto, notou-se que muitos sequer identificavam de forma destacada, sem ser por meio do selo premium, a origem do Estado do Rio Grande do Sul. Ainda, muitos dos produtores davam destaque ao fato do produto ser fabricado no Brasil. Já outros, indicavam, normalmente na parte frontal e na extremidade inferior, a cidade em que foi produzido, mas sem destacar o Estado. Logo, denota-se que nem mesmo os produtores possuem um padrão para indicar ao consumidor a origem do produto.

Deste modo, não há indícios sobre o reconhecimento do Rio Grande do Sul como um produtor de azeite de oliva por parte dos consumidores. O desafio a ser vencido é a conscientização do consumidor sobre o que é um azeite de oliva de qualidade, bem como de distribuição do produto, tornando-o de fácil acesso e assim auxiliando o aumento do nível de notoriedade do azeite de oliva do Rio Grande do Sul no mercado em geral. Outro desafio está em coordenar a cadeia produtiva para identificar com mais clareza e harmonização a origem do produto, seja como Rio Grande do Sul, seja como Gaúcho, para que este topônimo ou seu gentílico possa ser mais facilmente associado com a origem do produto, o que o auxiliará a efetivamente se tornar conhecido de maneira unívoca.

4.4. Governança

a) Ibraoliva

O Instituto Brasileiro de Olivicultura foi criado em 29 de setembro de 2017, tendo sua sede em Porto Alegre - RS, com o objetivo de unir os olivicultores brasileiros e os envolvidos na cadeia, tendo como finalidade promover o desenvolvimento, o fortalecimento e a competitividade da olivicultura no Brasil (IBRAOLIVA, 2023b). É uma associação sem fins econômicos, constituída por mais de 60 associados, principalmente, do estado do Rio Grande do Sul, além de Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo, conforme dados de 2017. O Instituto é “constituído por pessoas físicas e jurídicas ligadas à cadeia produtiva da olivicultura em todo o Brasil, que se dedicam ao cultivo de oliveiras, mudas, produção e industrialização de azeitonas, azeites e subprodutos de olivicultura” (IBRAOLIVA, 2017, p. 1).

Ainda, o Ibraoliva auxilia os associados a terem acesso às informações necessárias, através de palestras, treinamentos e troca de experiências (IBRAOLIVA, 2017, p. 1). O Instituto tem convênio

e parceria com instituições de pesquisa, assistência técnica, fabricantes de produtos e equipamentos necessários, além do intercâmbio com outras entidades nacionais e internacionais (IBRAOLIVA, 2023).

Tendo em vista que o Ibraoliva tem sua sede no Estado do Rio Grande do Sul e a maioria dos seus associados são desta região, o instituto exerce uma representação relevante destes produtores. Sendo assim, ele pode ser um substituto processual para a solicitação de Indicação Geográfica do Azeite do Rio Grande do Sul. A substituição processual (LEITE, 2017) ocorre quando alguém, autorizado por lei, age em nome próprio na defesa de direito e interesse alheio. Conforme demonstrado, o Ibraoliva pode exercer essa função, vez que há 6 (seis) anos representa os olivicultores da região.

b) Selo Premium

Atualmente, há o Selo “*Ibraoliva Produtos Premium – Origem e Qualidade*” que atesta a qualidade e a origem do azeite de oliva extravirgem produzido no Estado do Rio Grande do Sul. Para receber o selo, existem critérios específicos que devem ser atendidos: a) o azeite deve ser produzido com azeitonas colhidas e processadas no Rio Grande do Sul; b) os lagares que fazem o processamento e envase devem ser legalizados no Estado e cadastrados no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (Sipeagro), do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa); c) os produtores devem ser associados ao Ibraoliva, que coleta uma taxa de adesão e fornece garrafas para o envio das amostras (BRUM, 2023).

As amostras passam por uma análise físico-química em laboratório credenciada pelo Mapa e há um painel sensorial em parceria com o Laboratório Federal de Defesa Agropecuária, onde um grupo de profissionais capacitados experimenta os azeites e a avaliação é realizada de acordo com o método do Conselho Oleícola Internacional - COI.

4.5. Diagnóstico

Ao analisar os critérios do método desenvolvido pelo Sebrae para avaliar o potencial de obtenção da indicação geográfica do azeite do Rio Grande do Sul, gerou-se uma tabela apresentando os resultados consolidados, os quais serão detalhadamente explicitados a seguir:

Tabela 2 - Tabela de resultados do questionário adaptado da metodologia Sebrae

CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO OBTIDA	PONTUAÇÃO MÁXIMA	RESULTADO (%)
1.1 CRITÉRIO TENDÊNCIA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA	5	10	50%
1.2 CRITÉRIO TENDÊNCIA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	0	10	0%
2.1 CRITÉRIO NOTORIEDADE	8	10	80%
2.2 CRITÉRIO POTENCIAL AGREGAÇÃO DE VALOR	6	15	40%
2.3 CRITÉRIO NECESSIDADE DE PROTEÇÃO	1	5	20%
2.4 CRITÉRIO TERRITORIEDADE	13	15	87%
2.5 CRITÉRIO GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA	10	10	100%
2.6 CRITÉRIO GOVERNANÇA	20	20	100%
2.7 CRITÉRIO MÉTODO DE PRODUÇÃO	13	30	43%
2.8 CRITÉRIO PESQUISA ENVOLVIDA	8	15	53%

Fonte: elaborado pelas autoras (2023)

- a) Em relação à necessidade de proteção obteve-se 20% de resultado, pois o produto não é reconhecido a ponto de ser falsificado exclusivamente pela sua origem;
- b) Em relação à territorialidade obteve-se 87% de resultado, com base nas mesmas considerações do item “a”, uma vez que isto advém de a região ainda estar em definição;
- c) Em relação à geração de emprego e renda obteve-se 100% de resultado, pois há uma grande quantidade de produtores e de produção, além de eventos que visam fomentar o reconhecimento do produto na região;
- d) Em relação à governança obteve-se 100% de resultado, pois o Ibraoliva é uma associação que representa os interesses dos produtores;
- e) Em relação ao método de produção obteve-se 43% de resultado, pois não há unidade de fabricação do produto;
- f) Em relação à pesquisa envolvida obteve-se 53% de resultado, pois faltam pesquisas mais robustas no assunto, havendo previsão de serem feitas.

4.6. Melhor signo distintivo na situação atual

Conforme abordado anteriormente, a ideia do Selo Premium é diferenciar os azeites de primeira categoria, porém, um dos requisitos que devem ser atendidos é que os produtores sejam associados ao Ibraoliva. O Instituto tem mais de 60 associados de diversos estados, porém, de acordo com cadastro olivícola do Rio Grande do Sul mais recente, há 321 produtores cadastrados. Percebe-se que há uma grande parte dos produtores que não são associados ao Ibraoliva e, portanto, não podem receber o Selo Premium, mesmo que atendessem o restante dos critérios estabelecidos no edital.

Dessa maneira, uma forma de auxiliar no fortalecimento da organização dos produtores, bem como de garantir que busquem uma produção de um azeite de alto nível, sem que necessariamente sejam associados ao Ibraoliva, seria realizar o registro de uma marca de certificação. Visto que a marca de certificação é utilizada para atestar a conformidade de um produto ou serviço com determinadas normas, padrões ou especificações técnicas, especificamente quanto à qualidade, natureza, material utilizado e metodologia empregada (art. 123, inciso II, da LPI).

A lei prevê que não deve haver interesse comercial ou industrial direto no produto ou serviço atestado, podendo o registro ser requerido somente por pessoas sem interesse comercial ou industrial direto no produto ou serviço a ser certificado (art. 128, § 3º, da LPI). Em razão disso, não são legitimadas a requerer o registro as “*associações compostas por agentes econômicos envolvidos na produção, fornecimento ou comercialização dos produtos ou serviços a serem certificados*” (INPI, 2023). Portanto, o Ibraoliva, principal interessado enquanto representante dos produtores do produto a ser testado, não poderá fazer o requerimento. Por outro lado, qualquer instituição ou empresa que não tenha interesse comercial ou industrial no azeite de oliva, poderá solicitar a marca de certificação. A ausência de interesse comercial ou industrial, possivelmente solucionaria o problema enfrentado atualmente, assim possibilitando aos produtores não associados a mesma oportunidade que os demais no mercado em ter seu produto reconhecido por suas qualidades.

Ainda, pode ser feito o registro de uma marca coletiva como forma de fortalecer a organização dos produtores de azeite produzido no Estado do Rio Grande do Sul. As Marcas Coletivas são signos distintivos que indicam que os produtos ou serviços por ela identificados são oriundos de membros de uma determinada coletividade, por exemplo: uma associação, cooperativa ou sindicato (INPI, 2023). Caso a marca seja requerida pelo Ibraoliva, assim como o Selo Premium, pode-se esbarrar no mesmo problema mencionado no parágrafo anterior, em relação à exclusão de produtores não associados. Por outro lado, a solicitação por parte do Ibraoliva poderia fazer com que os produtores não associados se sentissem incentivados a participar da associação, tornando o instituto ainda mais representativo.

Esses potenciais signos auxiliam, de forma geral, na definição do método de produção, na organização dos produtores e também na limitação da região. Com isso, muitos dos pontos mencionados no item anterior como faltantes para obter uma indicação geográfica poderiam ser alcançados. Em especial, essas medidas podem auxiliar no reconhecimento e difusão do produto no mercado e, portanto, podem contribuir no critério de "ter se tornado conhecido" necessário para a indicação de procedência.

5. Considerações finais

O desenvolvimento do presente estudo permitiu que se observasse a situação atual da produção de azeite de oliva no Estado do Rio Grande do Sul em razão das características do produto, do seu reconhecimento no mercado e da organização dos produtores. Os objetivos geral e específico foram atingidos, vez que foi possível a análise do potencial para o reconhecimento de uma indicação geográfica do azeite de oliva extravirgem no Estado.

Além disso, diante dos dados trazidos, é possível verificar eventuais caminhos a serem adotados como forma de auxiliar no reconhecimento do produto como uma indicação geográfica, ou, ao menos, de forma mais imediata, para que haja organização dos produtores visando elaborar um azeite com qualidades específicas por meio da marca de certificação ou marca coletiva.

Algumas das questões que influenciam nessas considerações advém do fato de a olivicultura no Estado e a produção de azeite ainda serem recentes. Falta a difusão do conhecimento do que é um azeite de oliva extravirgem de qualidade, em especial no paladar do consumidor acostumado com o sabor dos azeites que são encontrados no mercado em larga escala.

Por fim, nota-se que há um incentivo do Governo Estadual para fomentar a produção de azeite de oliva com a criação do Pró-Oliva e do Selo “*Ibraoliva Produtos Premium – Origem e Qualidade*”, bem como há interesse dos produtores em ter seu produto reconhecido, conforme manifestado nas entrevistas realizadas e nas iniciativas do Ibraoliva que os representa. Deste modo, por meio da estruturação da produção do azeite, bem como continuidade nas formas de garantir que o produto mantenha certas características, seja pelo selo premium, seja pelo registro de uma marca de certificação ou marca coletiva, é possível que, eventualmente, sejam atendidos os critérios para obtenção de uma indicação geográfica, a qual auxiliará na agregação de valor do produto azeite no mercado.

Referências

ALMEIDA, Marlise Santos de. Atributos de qualidade do azeite de oliva extravirgem produzido no estado do Rio Grande do Sul. 2022. 135 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2022.

AMBROSINI, Larissa Bueno; BORBA, Antonio Carlos Leite de; BERTOLLO, Altamir Mateus; JOÃO, Paulo Lipp; OLIVEIRA, Andréia Mara Rotta de.. **Cadastro olivícola do Rio Grande do Sul 2022**. Porto Alegre: SEAPDR / DDP, 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202208/25095747-circular-tecnica-13-cadastro-olivicola-2022-final.pdf>. Acesso em 30 de mar. de 2023.

AMBROSINI, Larissa Bueno; SPECHT, Suzimary; BLUME, Roni, JOÃO, Paulo Lipp. Pesquisa sobre hábitos de consumo e preferências dos consumidores com relação ao azeite de oliva no Rio Grande do Sul. **Pesquisa Agropecuária Gaúcha**, v. 25, n. 3, p. 17-35, 21 nov. 2019.

AZEITE gaúcho é eleito um dos melhores do mundo. **Forbes**. 23 de mai. de 2022. Disponível em: <https://forbes.com.br/forbeslife/2022/05/azeite-gaucha-e-eleito-um-dos-melhores-do-mundo/>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

BRASIL. **Decreto 1.355, de 30 de dezembro de 1994**. Promulgo a Ata Final que Incorpora os Resultados da Rodada Uruguaia de Negociações Comerciais Multilaterais do GATT. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/legislacao-1/27-trips-portugues1.pdf>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

BRASIL. **Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em: 13 de abr. de 2023.

BRUCH, Kelly Lissandra; KRETSCHMANN, Angela. **A compreensão da indicação geográfica como um signo distintivo de origem**. In: Orides Mezzaroba; Raymundo Juliano Rego Feitosa; Vladimir Oliveira da Silveira; Viviane Coêlho Séllos-Knoerr; Florisbal de Souza Del?Olmo; João Marcelo de Lima Assafim. (Org.). PROPRIEDADE INTELECTUAL. 1ed. Curitiba: Classica, 2014, v. 32, p. 12-36. Disponível em: <http://www.publicadireito.com.br/artigos/?cod=3f78fa1cdb0e2fda>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

BRUCH, Kelly Lissandra; VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; BARBOSA, Patrícia Maria da Silva. **O direito fundamental à proteção dos signos distintivos: uma análise comparativa entre marcas coletivas e indicações geográficas no ordenamento jurídico brasileiro**. nov. de 2015. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Adriana-Vieira-10/publication/287218301_O_direito_fundamental_a_protecao_dos_signos_distintivos_uma_analise_comparativa_entre_marcas_coletivas_e_indicacoes_geograficas_no_ordenamento_juridico_brasileiro/links/56749d1208ae502c99c787c8/O-direito-fundamental-a-protecao-dos-signos-distintivos-uma-analise-comparativa-entre-marcas-coletivas-e-indicacoes-geograficas-no-ordenamento-juridico-brasileiro.pdf Acesso em: 14 de abril de 2023

BRUM. João Felipe. Selo de azeite de oliva premium recebe inscrições para edição 2023. **Governo do Estado do Rio Grande do Sul**. 15 de mar. de 2023. Disponível em: <https://estado.rs.gov.br/selo-de-azeite-de-oliva-premium-recebe-inscricoes-para-edicao-2023>. Acesso em 15 de abr. de 2023.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. **Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais**. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf>. Acesso em 15 mar. 2023.

FAVERO, Sandro. **Feira do Azeite Novo acontece duas vezes por mês**. Rádio Guaíba. 05 de jun. de 2021. Disponível em: <https://guaiba.com.br/2021/06/05/feira-do-azeite-novo-vai-ate-o-meio-dia/>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

GARCIA, Juliana Saraiva. **Produção de oliveiras com foco na produção de azeite de oliva extravirgem – Olivas do Sul**. 2018. 29 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Agronomia) – Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

GONÇALVES, Marcos Fabrício Welge. **Indicação Geográfica Maciço de Baturité: Avaliação do Potencial de IG**. Ceará: agosto de 2016.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Selo de azeite de oliva premium recebe inscrições para edição 2023**. 15 de mar. de 2023. Disponível em: <https://estado.rs.gov.br/selo-de-azeite-de-oliva-premium-recebe-inscricoes-para-edicao-2023>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

GOVERNO suspende venda de 24 marcas de azeite de oliva; veja lista. **G1**. 17 de dez. de 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2021/12/17/governo-suspende->

venda-de-24-marcas-de-azeite-de-oliva-veja-lista.ghtml. Acesso em 14 de abr. de 2023.

GURGEL, Viviane Amaral. **Aspectos Jurídicos da Indicação Geográfica**. SEBRAE, 2005.

Disponível em: https://codecamp.com.br/artigos_cientificos/indicacoes_geograficas.pdf Acesso em 14 de abr. de 2023.

HISTÓRIA da olivicultura no Brasil. **VERDES LOUROS**. 20 de março de 2020. Disponível em: <https://blog.verdelouroazeites.com.br/historia-da-olivicultura-no-brasil/>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OLIVICULTURA. **Estatuto Social**. 30 de ago. de 2017.

Disponível em: <https://www.ibraoliva.com.br/uploads/estatuto/estatuto.pdf>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OLIVICULTURA. **Olivicultura do Rio Grande do Sul registra nova safra recorde e azeites gaúchos são qualificados com o Selo Premium**. 20 de mai. de 2022.

Disponível em: <https://www.ibraoliva.com.br/noticias/detalhe/157/olivicultura-do-rio-grande-do-sul-registra-nova-safra-recorde-e-azeites-gauchos-sao-qualificados-com-o-selo-premium>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OLIVICULTURA. **Site do IBRAOLIVA**. 2023. Disponível em: <https://www.ibraoliva.com.br/home>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OLIVICULTURA. **Sobre**. 2023b. Disponível em:

<https://www.ibraoliva.com.br/sobre>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE OLIVICULTURA. Secretaria De Inovação, Ciência E Tecnologia lança selo de origem e qualidade do azeite de oliva gaúcho. 05 de mai. de 2022b. Disponível em: <https://www.ibraoliva.com.br/noticias/detalhe/150/secretaria-de-inovacao-ciencia-e-tecnologia-dors-lanca-selo-de-origem-e-qualidade-do-azeite-de-oliva-gaucha>. Acesso em 30 de mar.

de 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de Marcas**. 3. ed., 6. rev. Rio de Janeiro: INPI, 2023. Disponível em: <http://manualdemarcas.inpi.gov.br/>. Acesso em: 14 de abr. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **PORTARIA/INPI/PR Nº 04, DE 12 DE JANEIRO DE 2022**. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf. Acesso em 14 de abr. de 2023.

LEITE, Gisele. Sucessão e substituição processual em face do CPC/2015. **JUSBRASIL**. 3 de jul. de 2017. Disponível em: [https://professoragiseleite.jusbrasil.com.br/artigos/474247622/sucessao-e-substituicao-processual-em-face-do-cpc-2015-](https://professoragiseleite.jusbrasil.com.br/artigos/474247622/sucessao-e-substituicao-processual-em-face-do-cpc-2015-1#:~:text=A%20substitui%C3%A7%C3%A3o%20processual%20%C3%A9%20fen%C3%B4meno,da%20rela%C3%A7%C3%A3o%20processual%20como%20parte)

[1#:~:text=A%20substitui%C3%A7%C3%A3o%20processual%20%C3%A9%20fen%C3%B4meno,da%20rela%C3%A7%C3%A3o%20processual%20como%20parte](https://professoragiseleite.jusbrasil.com.br/artigos/474247622/sucessao-e-substituicao-processual-em-face-do-cpc-2015-1#:~:text=A%20substitui%C3%A7%C3%A3o%20processual%20%C3%A9%20fen%C3%B4meno,da%20rela%C3%A7%C3%A3o%20processual%20como%20parte). Acesso em 14 de abr. de 2023.

LUSSANI, Maria Alice. Olivicultura cresce, aponta dados do Cadastro Olivícola do RS. **Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação**. 30 de ago. de 2022. Disponível em:

<https://www.agricultura.rs.gov.br/olivicultura-cresce-aponta-dados-do-cadastro-olivicola-do-rs>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. **Instrução Normativa Instrução nº 1, de 30 de janeiro de 2012**. Disponível em:

<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMpa&chave=629707739>. Acesso em 30 de mar. de 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. **O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?** 20 de mar. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt->

br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig. Acesso em 14 de abr. de 2023.

RIO Grande do Sul é o maior produtor de oliveiras do país. **G1**. 18 de mar. de 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/campo-e-lavoura/noticia/rio-grande-do-sul-e-o-maior-produtor-de-oliveiras-do-pais.ghtml>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

RIO Grande do Sul tem o título de maior produtor de azeite de oliva do Brasil. **Revista Sabores do Sul**. 11 de set. de 2022. Disponível em: <https://revistasaboresdosul.com.br/rio-grande-do-sul-tem-o-titulo-de-maior-produtor-de-azeite-de-oliva-do-brasil/>. Acesso em 13 de abr. de 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei Estadual n. 15.309 de 29 de agosto de 2019**. Institui a Rota das Oliveiras no Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rs/lei-ordinaria-n-15309-2019-rio-grande-do-sul-institui-a-rota-das-oliveiras-no-estado-do-rio-grande-do-sul>. Acesso em 15 de mar. de 2022.

RODEGHIERO, Janice de Moura. Caracterização Físico-Química e Atividade Antioxidante de Azeites de Oliva Produzidos no Rio Grande Do Sul. 2016. 81 F. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Agronomia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

SANTIAGO, T.T.A.; DE CARLI, F.; AZEVEDO, M.L.; MARTINS, T.L.C. Determinação da Composição de Ácidos Graxos de Azeites de Oliva Cultivados na Região da Campanha No Rs. *In: 57º CONGRESSO BRASILEIRO DE QUÍMICA*, 2017, Gramado. Disponível em: <http://www.abq.org.br/cbq/2017/trabalhos/13/12652-25041.html>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

SANTOS, Amanda Neris dos. Atributos sensoriais do azeite de oliva. **Associação Brasileira de Ciências Sensoriais e do Consumidor**. 10 de nov. de 2022. Disponível em: <https://abcsc.com.br/atributos-sensoriais-do-azeite-de-oliva/>. Acesso em 14 de abr. de 2023.

SEBRAE. **Indicação Geográfica Azeite da Região de Maria da Fé/Mantiqueira**: Avaliação do Potencial de IG para o Azeite da Região de Maria da Fé/Mantiqueira. Brasília: 2020. Disponível em: https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/10/DIAGN%C3%93STICO-MG-Azeite-da-Regi%C3%A3o-de-Maria-da-F%C3%A9_Mantiqueira.pdf. Acesso em 14 de jul. de 2023.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO. **Pró-Oliva**. 2023. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/pro-oliva>. Acesso em 30 de mar. de 2023.

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Lista com os 73 azeites aptos a utilizar o Selo Produto Premium - Origem e Qualidade RS - Ibraoliva 2022 é divulgada. 08 de jun. de 2022. Disponível em: <https://sict.rs.gov.br/azeites-selo-produto-premium>. Acesso em 15 de abr. de 2023.

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Produtos Premium. 2023. Disponível em: <https://www.inova.rs.gov.br/produtos-premium>. Acesso em 15 de abr. de 2023.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL. Extensão: Oliva - Desvendando o Azeite Extravirgem por Pannel Sensorial. 2022. Disponível em: <https://www.uergs.edu.br/extensao-oliva-desvendando-o-azeite-extravirgem-por-pannel-sensorial>. Acesso em 14 de abr. de 2023.